



FR - 6915

Gebruiksaanwijzing – mode d'emploi
Bedienungsanleitung – instruction manual
manual

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing alvorens uw toestel te gebruiken.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met het typeplaatje op de onderzijde van het toestel, alvorens het te gebruiken.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen of van minder toerekeningsvatbare personen.
- Controleer regelmatig of het snoer beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel beschadiging vertonen.
- Gebruik het toestel slechts voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Stop het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een vakbekwame servicedienst.
- De stekker dient uit het stopcontact verwijderd te worden vooraleer het toestel te reinigen.
- Herstellingen dienen te gebeuren door een gekwalificeerde monteur.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant geleverd of aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achter haken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en vouw het niet.
- Plaats het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
- Gebruik dit toestel slechts om te frituren.
- Frituur slechts etenswaren, welke geschikt om te frituren en voor menselijke consumptie.
- Het omhulsel, de kom, het deksel, de korf en het handvat kunnen met de hand of in een afwasmachine gereinigd worden. Dompel het motorgedeelte nooit in water of in een andere vloeistof.
- Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld alvorens ze te verplaatsen, af te wassen of op te bergen.
- Draag het toestel altijd met de handvatten.
- Steeds de stekker uit het stopcontact halen vooraleer ze te verplaatsen.
- Schakel de friteuse nooit in voordat u er olie ingegoten heeft. Vul de friteuse met olie tussen het minimum- en het maximumpeil, die aangeduid zijn aan de binnenkant van de kom. Overschrijd het maximumpeil niet :voorkom verbranding ten gevolge van oliespatten.
- Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden aangezien het in direct contact komt met etenswaren.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel en dat u evenmin de warme onderdelen aanraakt. Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel in gebruik niet in aanraking of in de buurt komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,... en dergelijke, daar deze in brand zouden kunnen geraken. Bedek het toestel nooit.

OPGELET

- De friteuse kan hoge temperaturen bereiken tijdens het frituren.
- Oliebereidingen kunnen in brand geraken door oververhitting.
- Zorg er dus angstvallig voor dat uw friteuse niet gedurende een lange periode ingeschakeld blijft.
- Vergeet zeker niet om ze uit te zetten als uw bereiding klaar is en de friteuse niet meer in gebruik is.
- Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op de laagste temperatuur te zetten.
- Zorg voor voldoende ventilatie op de plaats tijdens het frituren.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat het snoer niet over het werkoppervlak hangt.

VóóR GEBRUIK

- Verwijder het verpakkingsmateriaal van de friteuse evenals van de toebehoren uit de friteuse.
- Alvorens de friteuse voor de eerste maal te gebruiken, raden wij u aan om de kom, het mandje, het omhulsel en de accessoires met een vochtige doek te reinigen. Droog zorgvuldig af: hierdoor worden eventuele fabricageresten verwijderd.
- Hang de handgreep aan de mand door hem samen te drukken en hem in de haak te steken.

BIJ DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Vul de kom met de benodigde hoeveelheid olie.: zorg ervoor dat het oliepeil zich tussen het minimum- en het maximumpeil op de binnenkant van de kuip bevindt.

- ❖ Het is aan te bevelen om gebruik te maken van vloeibare olie geschikt voor frituren. Dit staat op het etiket van de fles vermeld.
- ❖ **GEEN vast frituurvet gebruiken**
- ❖ Zet het deksel op de friteuse en steek de stekker in het stopcontact.
- ❖ Zodra de friteuse opwarmt licht het rode lampje aan de voorkant van de friteuse op. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat dit lampje uit. De thermostaat en het bijbehorende lampje zullen gedurende het frituren op- en afslaan om de temperatuur van de olie constant te houden..
- ❖ Zodra de friteuse de gewenste temperatuur bereikt heeft, haalt u het deksel van de friteuse en haakt u de handgreep aan de korf. Haal de korf uit de friteuse met deze handgreep.
- ❖ Vul het mandje met het door u gekozen voedsel. Overlaad het mandje niet, omdat de etenswaren dan niet gelijkmatig zullen frituren. Laat het mandje langzaam in de friteuse zakken. Plaats het deksel terug op de friteuse.
- ❖ Opgelet bij het openen van het deksel : er kan immers hete walm vrijkomen.
- ❖ Als de etenswaren klaar zijn, til het mandje op en laat hem uitlekken. Zorg dat de etenswaren zowel aan de binnen- als aan de buitenkant goed gaar zijn.

Haal na het frituren de stekker uit het stopcontact.

OM EEN OPTIMAAL RESULTAAT TE BEHALEN

- Droog uw etenswaren af alvorens ze te frituren. Ten gevolge van zeer « vochtige » etenswaren kan de olie gaan bruisen en spetteren, hetgeen tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- De etenswaren dienen ongeveer dezelfde afmetingen te hebben zodat ze gelijkmatig en grondig frituren.
- Sommige etenswaren worden gepaneerd of in een deegmantel gewikkeld om ze te frituren.
- Wacht steeds tot de friteuse de gewenste temperatuur bereikt heeft en het lampje uitgaat alvorens de etenswaren in de korf te leggen.
- Zorg dat het mandje niet te vol is.

bij storingen:

1. Plaats voor het gebruik van de friteuse de binnenste pan met de rand voor de frituur mand naar u toe. Doet u dit niet dan komt deze rand in aanraking met het verwarmingselement. Dit zal dan voor problemen zorgen.
2. De friteuse is voorzien van een veiligheidsaansluiting . Plaats het element correct in de twee gleuven aan de achterzijde van de frituurpan. Let hierbij op dat ze goed in de gleuven worden bevestigd en goed aansluiten. Op deze manier functioneert het verwarmingselement correct. Zit het element niet op de juiste plaats dan zal de aan/uitschakeling niet functioneren.
3. Om oververhitting van het element te verhelpen (dit kan o.a. veroorzaakt worden door het element te verhitten zonder dat dit in de olie gedompeld is), kunt u de friteuse resetten. De reset- knop vind u aan de achterzijde van de friteuse. U reset het verwarmingselement door het rode knopje in te drukken met een spits voorwerp.

REINIGING

Haal de stekker uit het stopcontact.

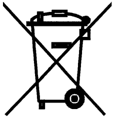
- Wacht tot het toestel volledig koud is alvorens de olie te verwijderen en het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen agressieve detergenten of schuursponsjes aangezien dit de friteuse kan beschadigen.
- Reinig de friteuse aan de buitenkant met een warme vochtige doek en droog zorgvuldig af.
- Dompel de friteuse of het deksel niet onder in een vloeistof.
- Indien u de olie ververst, neem dan de gelegenheid te baat om de binnenkant van de kuip te reinigen: Giet de oude olie weg en droog de binnenkant van de kuip met absorberend keukenpapier. Wrijf de binnenkant dan met een warme doek die in een sopje gedompeld werd. Nawrijven met een droge doek.
- Opgelet ! aangezien zich een elektrische eenheid onder het toestel bevindt, mag het apparaat niet onder water gedompeld worden !.
- Droog het apparaat zorgvuldig af.
- Ververs de olie regelmatig en voer de oude olie op een milieuvriendelijke wijze af.
- Reinig uw friteuse regelmatig. Dit bevordert de levensduur van uw apparaat en is beter voor de smaak en de kwaliteit van het door u bereide voedsel.

OPBERGEN

- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is alvorens ze op te bergen.
- Tijdens de opberging mag de olie in het toestel blijven.

Let er op dat het deksel goed gesloten is, zodat er geen stof in het apparaat kan komen.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu





Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.



A.



B.



C.



D.



E.

Voorzorgsmaatregelen Tristar Friteuse FR-6915:
Enkele voorzorgsmaatregelen die u moet treffen voor een optimaal gebruik van de Tristar Friteuse FR-6915.

Deze zijn als volgt:

1. Plaats voor het gebruik van de friteuse de binnenste pan met de rand voor de frituurmand naar u toe. (Zie foto A.) Doet u dit niet dan komt deze rand in aanraking met het verwarmingselement. (Zie foto B.) Dit zal dan voor problemen zorgen.
2.De friteuse is voorzien van een veiligheidsaansluiting (zie foto C). Plaats het element correct in de twee gleuven aan de achterzijde van de frituurpan. Let hierbij op dat ze goed in de gleuven worden bevestigd en goed aansluiten. (1Zie foto D.) Op deze manier functioneert het verwarmingselement correct. Zit het element niet op de juiste plaats dan zal de aan/uitschakeling niet functioneren.
3.Om oververhitting van het element te verhelpen (dit kan o.a. veroorzaakt worden door het element te verhitten zonder dat dit in de olie gedompeld is), kunt u de friteuse resetten. De reset- knop vind u aan de achterzijde van de friteuse. (Zie foto E.) U reset het verwarmingselement door het rode knopje in te drukken met een spits voorwerp.

Avant le premier usage de votre friteuse, veuillez noter :

1. Pour l'utilisation de la friteuse, l'intérieur place la casserole avec la bordure pour le panier vers vous. Si vous ne faites pas ceci entrez alors en contact cette bordure avec l'élément de chauffage. Ceci s'occupera alors des problèmes.
2. La friteuse est munie d'un raccordement de sécurité ; placer correctement l'élément dans les glissières est conformément au raccordement. L'élément de chauffage fonctionne de cette façon correctement. Si l'élément n'est pas à l'endroit correct le branchement ne fonctionnera pas
3. si la friteuse est en fonctions sans que la résistance ne sois plonger dans l'huile la sécurité se déclanche dans ce cas veuillez presser sur le bourgeon situer au dos de la friteuse

*****

FR

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement la notice avant utilisation de votre appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelle que façon que ce soit.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour tout autre raison. Ne le mettez jamais au lave vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent. La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil .
- Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas. Posez cet appareil sur une table ou un support suffisament stable pour éviter à tout prix sa chute.
- N'utilisez cet appareil que pour sa fonction de friteuse. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- La paroi extérieure, la cuve intérieure, le couvercle, le panier et la poignée peuvent être lavés à la main ou au lave vaisselle. Ne pas plonger le panneau de contrôle dans l'eau ou dans tout autre liquide que ce soit.
- Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Toujours porter l'appareil par les poignées.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans huile. Cette friteuse doit être remplie d'un minimum et d'un maximum d'huile, pour cela se référer aux niveaux repérés à l'intérieur de la cuve. Ne pas dépasser ce niveau, des projections d'huile pourraient vous brûler.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vousmême , veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables.,comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourraît se déclarer. Ne couvrez jamais cet appareil avec quoi que se soit.

ATTENTION : La friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations à l'huile peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent de ne pas laisser votre friteuse allumée pour de longues périodes. N'oubliez absolument pas de l'éteindre une fois votre préparation terminée et lorsqu'elle n'est pas en utilisation. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le réglage thermostatique sur sa

température la plus faible. Veillez à ventiller la pièce durant le fonctionnement. Ne laissez jamais votre friteuse à la portée des enfants et assurez-vous que le cordon ne traîne pas au-dessus de la surface de travail

AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez les emballages de l'appareil ainsi que tous les accessoires situés à l'intérieur de la cuve
- Avant le premier usage il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, le panier et la poignée à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Ceci perrnettra l'enlèvement des restes éventuels de fabrication. Voir chapitre « Nettoyage ».
- Attachez la poignée au panier en la pinçant avant insertion dans le logement prévu sur le panier

PREMIERE UTILISATION

- Remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum. Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures. Vérifiez l'étiquette sur la bouteille.
- JAMAIS utiliser des pains de graisse (comme pe Blanc de Bœuf)
- Placez le couvercle et branchez l'appareil au réseau électrique
- Allumez la friteuse, le témoin rouge placé sur le thermostat s'allume. Lors de l'abaissement de la température, le thermostat se ré-enclenche ainsi que le témoin et s'éteint de nouveau dès que la température requise est atteinte.
- Quand la friteuse a atteint la température requise, retirez le couvercle et mettez les aliments doucement dans le panier sans éclabousser.
- Descendez le panier entièrement dans l'huile et reposez le couvercle.
- Attention : Lors du retrait du couvercle, de la vapeur très chaude peut s'échapper
- Après la cuisson, remontez le panier à l'aide de la poignée et laissez égoutter les aliments.
- Assurez-vous que les aliments soient bien cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur.
- Eteignez votre appareil et débranchez-le.

OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une friture égale et profonde.
- Certains aliments doivent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'éteigne avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne remplissez pas trop le panier.

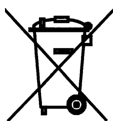
NETTOYAGE

- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil avant de vider l’appareil et de commencer le nettoyage.
- Evitez d'utiliser des détergents agressifs ou des brins trop durs qui abîmeraient la friteuse.
- Quand vous changez l'huile de votre friteuse, profitez-en pour nettoyer l'intérieur de la cuve. Retirez la graisse sur la cuve à l'aide d'un papier absorbant et frottez-la ensuite à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.
- Attention : étant donné qu'il y a une unité électronique en-dessous de l'appareil, veillez à ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Ensuite, frottez l'appareil avec un chiffon sec.
- Changez l'huile fréquemment en éliminant correctement l'ancienne huile
- Nettoyez votre friteuse fréquemment, ce qui en prolongera la durée de vie.

RANGEMENT

- Attendez que la friteuse soit complètement refroidie avant de la ranger.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle pour éviter que les poussières puissent pénétrer.

Renseignements pour la protection de l’environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d’emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

+++++
D

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung ehe Sie Ihr Gerät benutzen.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt ehe Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und/oder unzurechnungsfähige Personen vom Gerät fern.
- Überprüfen Sie regelmässig, ob die Schnur nicht beschädigt sei. Bei Beschädigung der Schnur und/oder des Gerätes sollte man das Gerät nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben wurde.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärrnequelle.
- Eine beschädigte Schnur sollte von einem Fachmann ausgewechselt werden
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, ehe Sie das Gerät reinigen.
- Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann .
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Schnur, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, daß zufälligerweise die Schnur nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Falle des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Schnur nicht um das Gerät oder biegen Sie sie nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche damit es nicht fallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Fritieren von Nahrungsmitteln, die zum Fritieren und zum Verzehr geeignet sind.
- Das Gehäuse, die Fritierwanne, der Deckel, der Fritierkorb und der Griff können gespült werden oder in die Spülmaschine gegeben werden. Tauchen Sie das Bedienteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Warten Sie bis die Friteuse vollständig erkaltet ist ehe Sie es reinigen oder wegräumen. Benutzen Sie stets die Griffe.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ehe Sie das Gerät irgendwo anders hinstellen.
- Schalten Sie die Friteuse niemals ein, ehe Sie Öl einfüllen. Füllen Sie die Friteuse mit Öl zwischen der Minimum- und der Maximummarkierung, die an der Innenseite der Fritierwanne angegeben ist. Füllen Sie den Behälter nicht über die Maximummarkierung!
- Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer! Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist. Achten Sie darauf, dass die Schnur niemals warme Teile des Gerätes berührt und daß Sie die warmen Teile nicht berühren. Achten Sie darauf, dass die warmen Teile nicht mit leicht entfammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen.
- Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät.

ACHTUNG : Beim Fritieren können hohe Temperaturen entstehen. Ölzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äusserst vorsichtig und schalten Sie Ihre Friteuse zeitig aus. Vergessen Sie sie nicht auszuschalten, wenn Sie die Friteuse nicht mehr benötigen. Ehe Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur. Bei Gebrauch den Raum gut durchlüften. Kinder erkennen die Gefahr von Elektrogeräten nicht, daher sollten sie mit diesen niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Verpackung und die Teile, die sich im Innern der Friteuse befinden.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir den Behälter, den Fritierkorb, das Gehäuse und die Fondue-Zubehörteile mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Dadurch werden eventuelle Fabrikationsreste entfernt.
- Befestigen Sie den Griff am Fritierkorb indem Sie den Griff zusammendrücken und in die Ösen am Fritierkorb drücken.

BEIM ERSTEN GEBRAUCH

- Füllen Sie Öl bis zur Markierung in die Friteuse. Achten Sie darauf, dass der Ölstand sich zwischen der Füllmarkierung MIN/MAX befindet

- ❖ Wir empfehlen den Gebrauch NUR von flüssigem Öl. Achten Sie auf die Etikettierung beim Kaufen des Öls. NIEMALS Speisefett benutzen
- ❖ Befestigen Sie den Deckel an der Friteuse und schliessen Sie ihn. Schliessen Sie nun Ihr Gerät an eine Steckdose an. Schalten Sie die Friteuse ein, der rote Schalter leuchtet auf.
- ❖ Hat die Friteuse die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt dieser Schalter. Das Thermostat wird an- und ausgehen, damit die Temperatur beim Fritieren konstant bleibt. Der Schalter wird Sich ebenfalls an- und ausschalten. Hat die Friteuse die eingestellte Temperatur erreicht, öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie den Griff am Fritierkorb. Nehmen Sie den Fritierkorb aus der Friteuse und legen Sie vorsichtig die zu fritierende Nahrung in den Korb. Füllen Sie den Korb nicht zu sehr, da sonst die Nahrung nicht genügend fritiert wird. Geben Sie den Korb vorsichtig (langsam) in die Friteuse damit keine Spritzer entweichen können und klappen Sie den Deckel zu.
- ❖ Aufgepast beim Öffnen des Deckels ! Heisse Dämpfe können entweichen
- ❖ Ist der Fritiervorgang beendet öffnen Sie die Friteuse, nehmen Sie den Korb aus dem Öl und befestigen Sie ihn am Rand der Friteuse damit das Öl abtropfen kann.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Nahrung sowohl innen als aussen genug fritiert worden ist.
- ❖ Schalten Sie nach dem Fritieren das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Tupfen Sie die zu fritierende Nahrung ab ehe Sie sie in die Friteuse geben. Bei "nasser" Nahrung spritzt das Öl und kann es überlaufen.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrung die gleiche Grösse hat, so dass sie gleichmässig fritiert wird.
- Bestimmte Nahrung wird paniert oder in Teig gerollt.
- Warten Sie immer bis die Friteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat und sich das Lämpchen ausschaltet, ehe Sie Nahrung in die Friteuse geben.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Fritierkorb nicht zu sehr füllen.

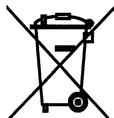
REINIGEN

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, ehe Sie das Fett herausnehmen und das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie keine Scheuenmittel oder Topfkratzer, da Ihre Friteuse dadurch beschädigt werden könnte. Reinigen Sie die Aussenseite der Friteuse mit warmem Spülwasser und trocknen Sie das Gerät gut ab. Tauchen Sie die Frietuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn Sie das Öl wechseln, giessen Sie das gebrauchte Öl aus und reinigen Sie den Behälter mit Küchenpapier. Spülen Sie dann den Behälter mit warmem Wasser und Spülmittel. Achtung ! Wegen Elektro-Einheit am Boden des Geräts, niemals vollständig in Wasser tauchen. Trocknen Sie den Behälter gut ab, ehe Sie neues Öl einfüllen.
- Wechseln Sie das Öl regelmässig und entsorgen Sie es vorschriftsgemäss.
- Reinigen Sie Ihre Friteuse regelmässig. Dies verlängert die Lebensdauer des Gerätes.

AUBEWAHRUNG

- Warten Sie bis die Friteuse vollständig abgekühlt ist, ehe Sie sie wegstellen.
- Zur Aufbewahrung kann das Öl in der Friteuse bleiben. Achten Sie darauf, dass der Deckel gut geschlossen bleibt, damit kein Staub in die Friteuse dringen kann.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

+++++

E

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use or still warm. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if the cord or the appliance show any sign of damage.
- Use the appliance only or domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance into water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher. Never use the appliance near hot surfaces.
- Would the cord be damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- All repairs should be executed by a qualified electrician .
- Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment. Never use any accessory which is not recommended by the supplier. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling. Only use the appliance for deep-frying. Only cook frieable and consumable foodstuff.
- Outer jacket, inner bowl, lid, basket and handle can be washed by hand on in the dishwasher. Never immerse the control panel in water or any other liquid.
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always take the appliance by the carrying handles. Always unplug the appliance before handling it.
- Never operate the appliance without oil in it. Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil might be ejected.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never contacts the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, table-cloth, ... as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- Mark: a deepfrier can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your deep fryer in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance once your preparation is ready and the fryer is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Keep out of the reach of children and ensure that the cable does not overhang the worksurface.

BEFORE USE

- Remove all packaging from the fryer including the items inside the fryer
- Before you use the deep fat fryer for the first time, we recommend that you wipe the inner bowl, basket and outside of the deep fat fryer with a slightly damp cloth. Dry thoroughly -this will remove any residue from the manufacturing process.
- Attach the handle to the basket by squeezing the handle together and placing into the bracket on the basket.

USING FOR THE FIRST TIME

- Add the required amount of oil to the bowl, ensuring that this level is between the min and max levels marked on the inside bowl.
- We recommend that you ONLY use a liquid oil which is suitable for deep fat frying. Check the label on the bottle. NEVER use solid fat
- Place the lid on the deep fat fryer and plug in the deep fat fryer to the power supply. When the deep fat fryer is heating the red light at the front of the fryer will be switched on. When the deep fat fryer has reached the temperature required this light will go out. The thermostat will switch on and off during use in order to keep the oil temperature constant. This light will also switch on and off.
- When the fryer has reached the desired temperature, one should remove the fryer lid and place the food into the basket. Do not overfill the basket as the food will not cook properly. Lower the basket slowly into the fryer to avoid splashes of oil and then place the lid back on the fryer.
- Warning : Show care when removing the lid as hot steam may be emitted.

- ❖ When the food is ready, remove the lid and attach the handle to the basket. Lift out the basket and allow to drain the basket at an angle on the lip of the bowl.
- ❖ Ensure the food is thoroughly cooked in- and outside.

Always unplug the deep fat fryer after use.

FOR BEST RESULTS

- Always dry food well before frying. Very 'wet' food can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for frying should be roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Always wait until the fryer has reached the desired temperature and the light has gone out, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

CLEANING

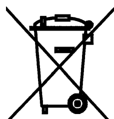
Unplug the deep fat fryer.

- Wait until the unit is completely cool before taking out the oil tank, disposal of the oil and cleaning the appliance.
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid as this will damage the deep fat fryer. Clean the outside of the deep fat fryer with a warm slightly damp cloth and dry thoroughly. Never immerse the deep fat fryer or lid in water.
- When changing the oil - take this opportunity to clean the interior of the bowl. Pour the oil from the bowl and dry the interior of the bowl with absorbent paper. Then wipe the interior of the bowl in warm soapy water.
- Attention : given the electronic unit under the appliance, never immerse the motor-part into water. Dry thoroughly.
- Change the oil regularly. Pour out the old oil from the bowl and dispose of oil thoughtfully.
- Clean your deep fat fryer regularly. This will prolong the life of your deep fat fryer.

STORING

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before storing.
- The unit can be stored with the oil inside. Ensure the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

+++++

PORTUGUÊS

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURANÇA

Por favor ler estas instruções com cuidado e atenção antes de utilizar o aparelho

- ➢ Antes de utilizar verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem da sua tomada de ligação.
- ➢ Nunca utilizar o aparelho sem vigilância se estiver a funcionar.
- ➢ Manter o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas incapazes.
- ➢ Verificar de tempos a tempos se o cabo não está danificado. Nunca usar o aparelho se o cabo estiver danificado ou o aparelho apresentar sinal de estrago.
- ➢ Usar o aparelho apenas para uso doméstico e sempre seguindo as presentes instruções.
- ➢ Nunca imergir o aparelho em água ou outro líquido. Nunca colocar dentro da máquina de lavar louça. Nunca usar o aparelho perto de superfícies quentes.
- ➢ Quando o fio estiver danificado deve ser substituído por técnico de reparação especializado.

- Desligar sempre a ficha da tomada de corrente antes de limpar o aparelho.
- Todas as reparações devem ser executadas por técnico especialidado.
- Nunca usar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho em local limpo. Nunca utilizar qualquer acessório não recomendado pelo fornecedor.
- Nunca usar o aparelho ao ar livre e coloca-lo sempre em um ambiente seco. Nunca usar acessórios que não sejam recomendados pelo fornecedor. Podia constituir um perigo ao usuário e risco para danificar o aparelho.
- Nunca mover o aparelho puxando o cabo. Certifique-se que o cabo não fique preso. Não enrole o cabo em torno do aparelho e não o dobre.
- Manter o dispositivo em superfície plana para impedir que caía. Usar o aparelho somente para fritar. Cozinhe somente géneros alimentícios para fritar e próprios para consumo.
- O revestimento exterior, a bacia interna, a tampa, a cesta e o punho podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar louça. Nunca imergir o painel de controle na água ou noutro líquido.
- Espere até que o aparelho esteja completamente frio antes de o mover, de o limpar ou de o arrumar. Desligar sempre o aparelho antes de deslocar e segurar sempre pelos punhos.
- Nunca utilizar o aparelho sem óleo dentro. Assegurar-se sempre que o nível do óleo está entre o mínimo e o máximo, marcas referidas dentro da cuba. Nunca ultrapassar o nível, o óleo quente poderá saltar e provocar queimaduras.
- É absolutamente necessário manter o aparelho limpo principalmente quando em contacto directo com alimentos.
- Certifique-se que o cabo nunca contacta as partes quentes do aparelho. Nunca deve tocar nestas peças quentes.
- Certifique-se que as partes quentes do aparelho não estão expostas a materiais inflamáveis, tais como cortinas ou outros panos ou tecidos... deste modo prevenirá qualquer ocorrência de fogo.
- Nunca cubra o aparelho com qualquer tipo do material.

ATENÇÃO: A fritadeira pode atingir elevadas temperaturas durante a sua utilização. As preparações a óleo ou outra qualquer gordura podem inflamar-se quando superaquecidas. Deve ser extremamente cauteloso e nunca deixar a fritadeira acesa por períodos longos. Não se esqueça de desligar o aparelho logo que a sua preparação esteja e não vai utilizar de novo. Antes de desligar da corrente deve seleccionar a temperatura para posição mais baixa. O aparelho deve estar a funcionar em local ventilado. Nunca deixar a aparelho ao alcance das crianças. Certificar sempre que o cabo nunca fique sobre o aparelho.

ANTES DE UTILIZAR

- Retirar as embalagens do aparelho bem como todos os acessórios que estejam dentro da cuba.
- Antes da primeira utilização é recomendado lavar bacia, a cesta e a parte externa com um pano ligeiramente húmido e deixar secar completamente. Desta forma permitirá retirar qualquer resíduo que tenha ficado após a fabricação.
- Junte o punho à cesta usando o efeito de pinça para colocar no suporte na cesta.

PRIMEIRA UTLIZAÇÃO

- Encher a cuba de óleo entre o nível mínimo e o nível máximo. Utilizar de preferência óleo especial para fritos. Verificar a etiqueta na embalagem.
- Nunca usar pedaços
- Colocar a tampa e ligar o aparelho á corrente eléctrica.
- Ligar a fritadeira, a luz vermelha sobre o termostato acende. Quando a temperatura baixa a luz vermelha sobre o termostato reacende e volta a pagar quando atingir a temperatura necessária.
- Quando a fritadeira atingir a temperatura necessária, retirar a tampa e colocar os alimentar devagar no cesto. Introduzir o cesto no óleo e voltar a tapar.
- Atenção: quando retirar a tampa pode sair vapor quente.
- Após a cozedura, subir o cesto com a ajuda do punho e deixar escorrer os alimentos.
- Verificar se os alimentos estão efectivamente cozidos, no seu interior e exterior.
- Desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente eléctrica.

PARA OBTER UM MELHOR RESULTADO

- Secar bem os alimentos antes de os colocar na fritadeira. Os alimentos húmidos podem fazer saltar o óleo e transbordar.
- Os alimentos devem ter idênticas dimensões para permitir ser fritos de igual forma.

- Certos alimentos devem estar panados ou revestidos de massa para poder ser fritos.
- Aguardar que o pré-aquecimento esteja terminado e que a luz do termóstato se apague antes de colocar os alimentos.
- Não encher em demasiado o cesto.

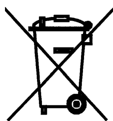
LIMPEZA

- Retirar a ficha da tomada.
- Deixar arrefecer o aparelho antes de começar a limpar.
- Evitar utilizar detergentes ou panos que possam danificar o aparelho.
- Quando mudar o óleo do aparelho deve aproveitar para limpar o interior da cuba. Retirar o óleo da cuba com o auxílio de papel absorvente e limpar com água quente ensaboada com a ajuda de um pano suave.
- Atenção: dado que o aparelho tem uma unidade electrónica nunca deve imergir o aparelho em água. Em seguida deve limpar o aparelho com um pano seco.
- Mudar o óleo com frequência.
- Se limpar com frequência a fritadeira ela terá uma maior duração de vida.

ARRUMAÇÃO

- Esperar que a fritadeira esteja completamente fria antes de a arrumar.
- O óleo pode ficar dentro do aparelho. Fechar bem a fritadeira para evitar que entre poeiras.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

***

Bruksanvisning för Tristar   Fritös modell FR – 6915

(Artikelnummer 802-162)

Läs noga igenom bruksanvisningen innan produkten används.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Kontrollera att nätspänningsmatningen överensstämmer med apparatens märkspänning.
- Lämna aldrig fritösen obevakad när den används eller fortfarande är varm efter användning.
- Inspektera emellanåt nätkabeln avseende skador. Använd inte fritösen om nätkabeln eller stickkontak-ten är skadad på något sätt. Av säkerhetsskäl får nätkabeln endast bytas ut eller repareras av en aukto-riserad serviceverkstad. Rådfråga din återförsäljare.
- Fritösen är endast avsedd för privat bruk och enligt instruktionerna i denna bruksanvisning.
- Doppa aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Placera inte apparaten i diskmaskin. An-vänd inte apparaten i närheten av varma ytor eller föremål.
- Koppla alltid loss apparaten från eluttaget före rengöring.
- Service och reparationer får endast utföras av en auktoriserad serviceverkstad.
- Använd inte fritösen utomhus och placera den inte i fuktiga miljöer. Använd ej tillbehör som inte rekom-menderas av apparatens tillverkare. Sådan användning kan skada apparaten och utsätta användaren för säkerhetsrisker.

- Flytta inte apparaten genom att dra i nätkabeln. Se till att nätkabeln inte kan fastna eller komma i kläm. Linda inte upp nätkabeln runt apparaten.
- Placera fritösen på en plan och stabil yta så att den inte kan falla. Använd apparaten endast för fritering av lämpliga livsmedel.
- Ytterhöljet, innerskålen, locket, korgen och handtaget kan både handdiskas och diskas i diskmaskin. Kontrollpanelen får aldrig doppas ned i vatten eller någon annan vätska.
- Vänta tills fritösen har kallnat helt före förflyttning, rengöring eller förvaring. Lyft apparaten med hjälp av handtagen. Koppla alltid loss apparaten från eluttaget före hantering.
- Använd aldrig fritösen utan att det finns olja i den. Se till att oljenivån alltid är mellan MIN- och MAX-mar-keringarna inne i skålen. Fyll aldrig på för mycket olja. Det kan stänka och orsaka skållskador.
- Var noga med att alltid hålla fritösen ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med apparatens heta delar. Ta inte på dessa ytor.
- Se noga till att apparatens heta delar inte kommer i kontakt med brandfarliga material såsom gardiner, bordsdukar, etc.
- Täck aldrig över fritösen under användning.
- Observera att fritöser kan uppnå höga temperaturer under användning. Olja och fett kan börja brinna vid överhettning. Låt inte fritösen vara påslagen för länge och stäng av apparaten när maten är klar. Ställ temperaturreglaget i den lägsta positionen innan du kopplar loss apparaten från eluttaget.
- Se till att rummet är väl ventilerat när du använder fritösen.
- Håll fritösen utom räckhåll för barn och se till att nätkabeln inte hänger ned över bordskanten.

INNAN DU ANVÄNDER FRITÖSEN

- Plocka fram fritösen ur förpackningen och avlägsna allt emballage.
- Innan du använder fritösen första gången, torka av apparaten utvändigt samt innerskålen och korgen med en fuktig trasa. Torka sedan noga för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- Sätt fast handtaget på korgen genom att klämma ihop handtaget och haka fast det i fästet.

NÄR DU ANVÄNDER FRITÖSEN FÖRSTA GÅNGEN

- Fyll på skålen med olja upp till en nivå mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vi rekommenderar att du använder en **flytande olja** som är avsedd för fritering. Läs etiketten på flaskan.
- Sätt på locket och anslut apparaten till eluttaget. Medan fritösen värms upp lyser den röda kontrollam-pan på apparatens front. Lampan släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Därefter tänds och släcks lampan då och då, vilket indikerar att termostaten slås på och stängs av för att upprätthålla en konstant oljetemperatur.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts, ta av locket och lägg i ingredienserna i korgen. Överfyll inte korgen – annars tillagas inte maten på rätt sätt. Sänk ned korgen sakta i oljan för att undvika stänk. Lägg sedan på locket igen.
- Var försiktig när du tar av locket eftersom het ånga kan strömma ut.
- När maten är klar, ta av locket och sätt fast handtaget på korgen. Lyft upp och luta korgen något så att oljan kan rinna av.
- Kontrollera att maten är ordentligt tillagad även inuti. Koppla alltid loss fritösen från eluttaget efter an-vändning.

FÖR BÄSTA RESULTAT

- Se till att maten är helt torr före friteringen. Våt eller fuktig mat kan medföra att oljan skummar och rinner över.
- Fritera maten i lika stora bitar för att säkerställa en jämn tillagning.
- Många mattyper kan beströs med t.ex. vispad smet eller brödsmulor före fritering.
- Vänta alltid tills den röda kontrollampan släcks innan du lägger i maten.

RENGÖRING

- Koppla loss fritösen från eluttaget. Vänta tills apparaten har kallnat helt och plocka sedan ur och töm oljebehållaren.
- Använd inga skarpa rengöringsmedel eller produkter som innehåller slipmedel. Sådana produkter ska-dar apparatens ytfinish. Rengör fritösen utvändigt med en varm, fuktig trasa och torka sedan torrt. Dop-pa aldrig ned apparaten eller locket i vatten.
- Passa på att rengöra skålen invändigt när du byter olja. Töm ut oljan och torka av skålen med t.ex. hus-hållspapper. Rengör sedan skålen med varm tvållösning.
- Tänk på att fritösens underdel innehåller elektronik. Doppa aldrig ned denna del i vatten.
- Byt ut oljan regelbundet och kassera gammal olja på lämpligt sätt.
- Rengör fritösen regelbundet. Detta förlänger apparatens livslängd.

FÖRVARING

- Vänta tills fritösen har kallnat helt innan du ställer undan den för förvaring.
- Fritösen kan förvaras med olja i behållaren. Se till att locket sluter tätt ordentligt så att inte damm kan tränga ned i oljan.

TEKNISKA DATA

Nätspänning: 220 – 230 V / 50 Hz
Märkeffekt: 2300 W
Termostat: 130 – 190 ºC
Mått förpackning: 450 x 300 x 300 mm



Värna om miljön! Får ej slängas bland hushållssopor!
Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas.
Lämna in produkten för återvinning på anvisad plats, t.ex. kommunens återvinningsstation.

Med reservation för konstruktionsändringar och tryckfel som vi ej kan råda över. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning måndag till fredag på telefon: 0200-88 55 88.

Trycksaksnummer: 999-615